

## Chocolat-Passion ohne Zucker



Eis ohne Zucker liegt im Trend. So habe ich die Chocolat-Passion natürlich auch ohne Zucker für euch. Auch hier kommen Schokoladenliebhaber voll auch ihre Kosten und das ganz völlig ohne Zucker!

Das Eis ist ein cremiger Schokoladentraum ohne Zucker!

### Zutaten für 1000 g:

#Version 1# 120 g Xylit 50 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 140 g Schokolade mit 100% Kakaoanteil 675 g Milch 3,5% #Version 2# 100 g Xylit 70 g Perfecto-X 15 g X-Bindemittel-Perfecto 150 g Schokolade mit 85% Kakaoanteil 665 g Milch 3,5%

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen.-- Schokolade grob hacken.-- Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen.-- Die trockenen Zutaten dazugeben und alles bei höchster Stufe 2 min. mixen.-- Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.